المطبخ المغربي

www.rewity.com/vb
سنو وايت

كباب مقدور

المقادير

- 500 غرام من اللحم.
- 3 بصلات مقطعة.
- 6 ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم.
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة.
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت.
- كوبان من الماء.
- ملح – فلفل أسود – زعفران.

طريقة التحضير

- ضعي الزيت والزبدة في مقلاة على نار هادئة وحمري قليلا اللحم المقطع إلى مكعبات.
- أضيفي البصل والملح والفلفل الأسود ثم البقدونس والزعفران.
- أضيفي الماء واتركي الخليط لينضج مدة 35 دقيقة. وبعد النضج أضيفي ملعقة من البقدونس.
- اسكبيه في طاجن وزينيه ببيضة مقلية.

www.rewity.com/vb

دجاج بالحبة السوداء

المقادير

- دجاجة وزنها كيلو.
- 3 بصلات مقطعة إلى شرائح.
- ملعقتان كبيرتان من الحبة السوداء.
- حامض مصبر.
- قليل من الزعفران.
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت.
- باقة من الكزبرة الخضراء.
- كوبان من الماء.
- ملح فلفل أسود زنجبيل قليل من الزعفران.

طريقة التحضير

- قطعي الدجاج وضعيه في إناء مع قليل من الزيت فوق النار ثم حمريه مع البصل.
- تبليه بالملح والفلفل الأسود والزنجبيل والزعفران الملون والحبة السوداء.
- اتركي المزيج لينضج مدة 25 إلى 30 دقيقة.
- أضيفي الحامض المرقد والمقطع وزيني به الطبق بعد سكبه.

www.rewity.com/vb

كسكس بالحمام والبروكلي

المقادير

- 750 غراماً من الكسكس الناضج بالبخار.
- 6 حمامات.
- بصلتان كبيرتان مقطعتان إلى شرائح.
- 150 غراماً من اللوز.
- 50 غراماً من الحمص.
- باقة من الكزبرة.
- ملعقتان كبيرتان من الزيت.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة.
- ملح فلفل أسود زنجبيل – زعفران ملون.
- لتر ونصف من الماء.
- 350 غراماً من البروكلي الناضج بالبخار.

طريقة التحضير

- حمري الحمام مع البصل والزيت واضيفي اللوز والحمص وباقة الكزبرة ثم الملح والفلفل الأسود والزنجبيل والماء في إناء خاص بالكسكس واتركيه لينضج مدة 45 دقيقة.
- اخلطي نصف مقدار البروكلي مع الكسكس الناضج بالبخار وضعيه في الطبق واضيفي فوقه الحمام والمرق.

www.rewity.com/vb

بسطيلة بالدجاج واللوز

المقادير

- دجاجة تزن كيلو ونصف.
- 3 بصلات مقطعة إلى شرائح.
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس.
- ملح فلفل أسود زنجبيل قرفة زعفران.
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت.
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة.
- كوبان من الماء.
- 6 بيضات.

طريقة التحضير

- ضعي الدجاج والبصل والبقدونس والزيت والزبدة والملح والفلفل الأسود والزنجبيل والقرفة والزعفران ثم الماء في طنجرة فوق النار واتركيهم لينضجوا مدة 30 دقيقة.
- قطعي الدجاج وأضيفي إليه 6 بيضات مخفوقة جيداً مع المرق واتركي الخليط حتى ينضج.
- اسكبيه في طبق التقديم.

تحضير اللوز:

- 250 غراماً من اللوز المفروم والمقلي.
- 100 غرام من السكر سنيدة.
- 30 غراماً من الزبدة الذائبة.
- ملعقة صغيرة من القرفة.
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر.
- نضيف خلطة الدجاج إلى خلطة اللوز وامزجيهما معاً

تحضير البسطيلة:

- ضعي ورق البسطيلة المدهون بالزبدة ثم أضيفي إليه طبقة من خليط الدجاج ثم من أعلى طبقة ثانية من خليط اللوز وضعي ورق البسطيلة من الأعلى مرة ثانية واقفلي بها.
- ضعي البسطيلة في الفرن بدرجة حرارة 180 لمدة 25 دقيقة وبعد النضج وزينيها بالقرفة والسكر سنيدة.

www.rewity.com/vb

المقادير

- 150 غراماً من اللحم المقطع إلى مكعبات صغيرة.
- بصلة كبيرة مقطعة.
- 4 ملاعق كبيرة من البقدونس.
- 4 ملاعق كبيرة من الكزبرة.
- ملعقتان كبيرتان من الكرفس المفروم.
- ملعقتان كبيرتان من الزيت.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المملحة.
- 100 غرام من الحمّص «منقوع في الماء ليلة كاملة».
- 30 غراماً من الأرز.
- 250 غراماً من الطماطم الطرية.
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم.
- 3 لترات من الماء.
- ملح - فلفل أسود - زنجبيل - زعفران.
- 4 ملاعق من الدقيق ممزوجة بكوب من الماء البارد.

دعاء القيام

«اللهم ربنا لك الحمد أنت قيم السموات والأرض ومن فيهن، ولك الحمد أنت نور السموات والأرض ومن فيهن، ولك الحمد أنت مالك السموات والأرض ومن فيهن»

طريقة التحضير

- ضعي اللحم والزيت والبصل والبقدونس والكزبرة والكرفس والملح والفلفل الأسود والزنجبيل والزبد المملحة، في وعاء عميق.
- أضيفي الماء والحمص والطماطم الطرية المطحونة واتركي المزيج لينضج مدة 45 دقيقة.
- أضيفي صلصة الطماطم والأرز وخليط الماء بالدقيق ثم اتركيه لينضج 20 دقيقة مع التحريك.

الحريرة المغربية

www.rewity.com/vb
سنو وايت

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb